

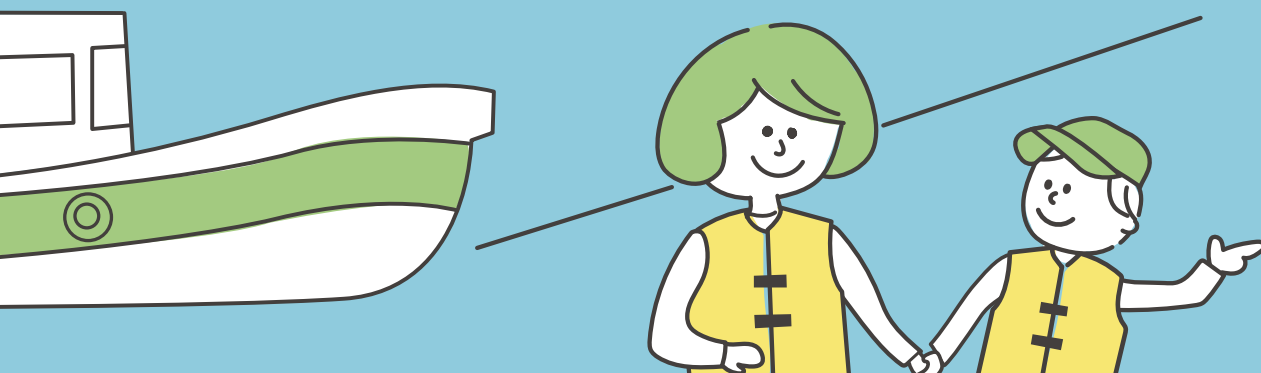
第3章

漁業体験 プログラムにおける 安全管理

漁業体験の主な活動フィールドは、海上、漁港、漁船、藻場などが中心となります。また、活動時間も早朝や夜間となるケースも想定されるため、常に危険や事故のリスクが存在します。しかも、それらは起こってしまうと、命に係わる重大な事故につながる可能性が極めて高いものです。

あわせて、漁業体験の大きな魅力でもある魚介類などの食についても、食中毒など衛生面のリスクがあり、参加者の食に関わる衛生管理にも十分な配慮が必要となります。これらのリスクを考慮すると、漁業体験にとって安全管理対策は、すべてにおいて最も優先される事項といえるのではないのでしょうか。

本章では、万全の安全管理体制を目指すための事前準備や緊急事態発生時の対応フロー、食の衛生管理に関するポイントなどについて解説していきます。



1 想定されるリスクについて

漁業体験時に想定される事故やリスクは、以下のとおりです。

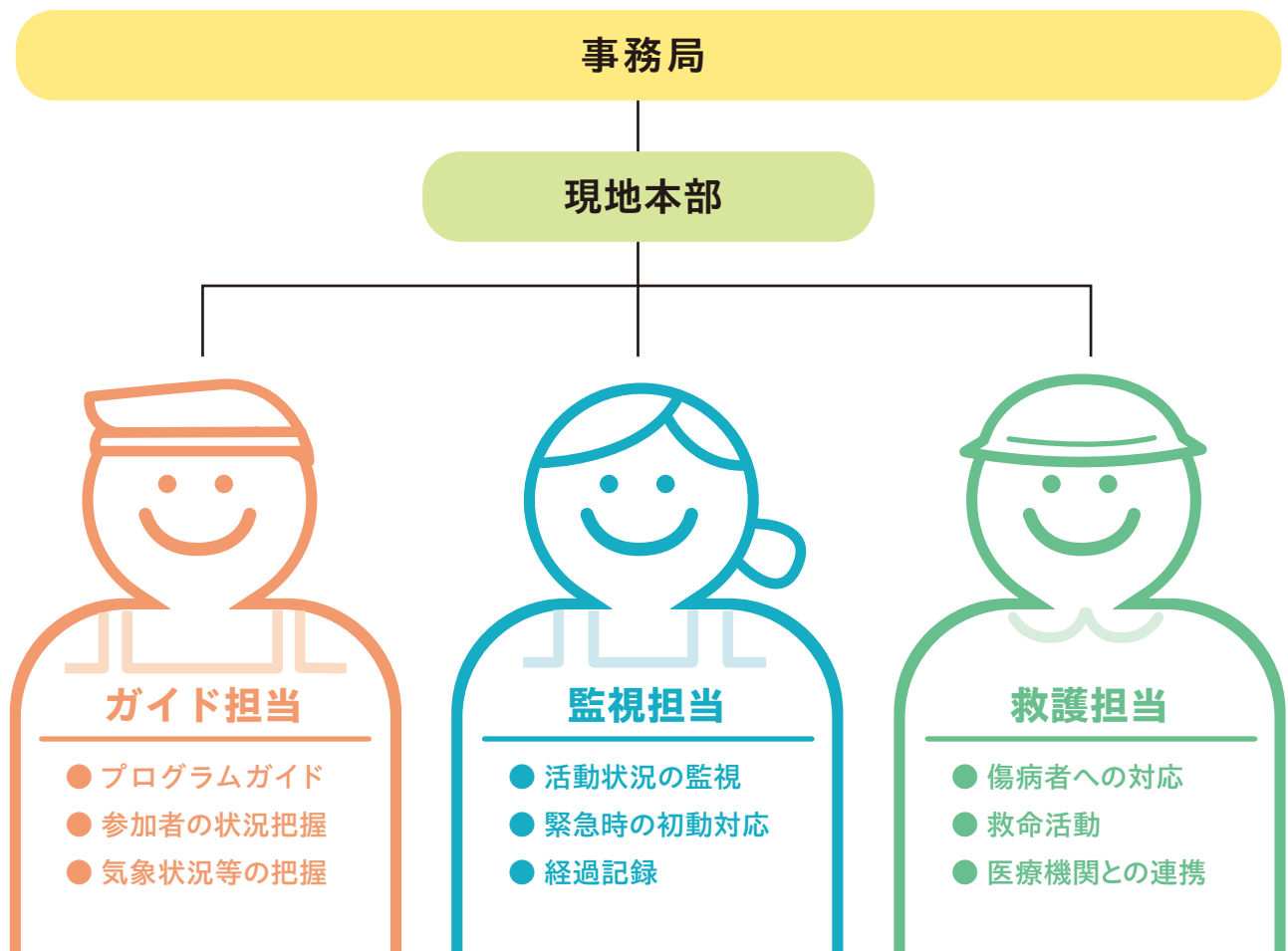
【事故・リスク例】



2 安全管理対策

(1) 安全管理体制の整備

まずは事故の未然防止に向けた体制づくりを行いましょ。想定する組織体制イメージは次のとおりです。プログラムに参加するスタッフの数は限られているため、重複することもあると思いますが、役割分担は明確にし、スタッフ間でしっかり共有するように努めましょ。



(2) 緊急連絡先一覧の作成

体験プログラム中の緊急事態発生に備え、緊急連絡先の一覧表は必ず作成しましょう。あわせて、プログラム実践時は一覧表と携帯電話などの通信機器も必ず携帯してください。

また、必要に応じ一覧表は参加者への配布も行いましょう。ただし、連絡先として個人の電話番号などの個人情報が掲載される可能性もありますので、取り扱いには十分な配慮が必要となります。

【緊急連絡先一覧例】

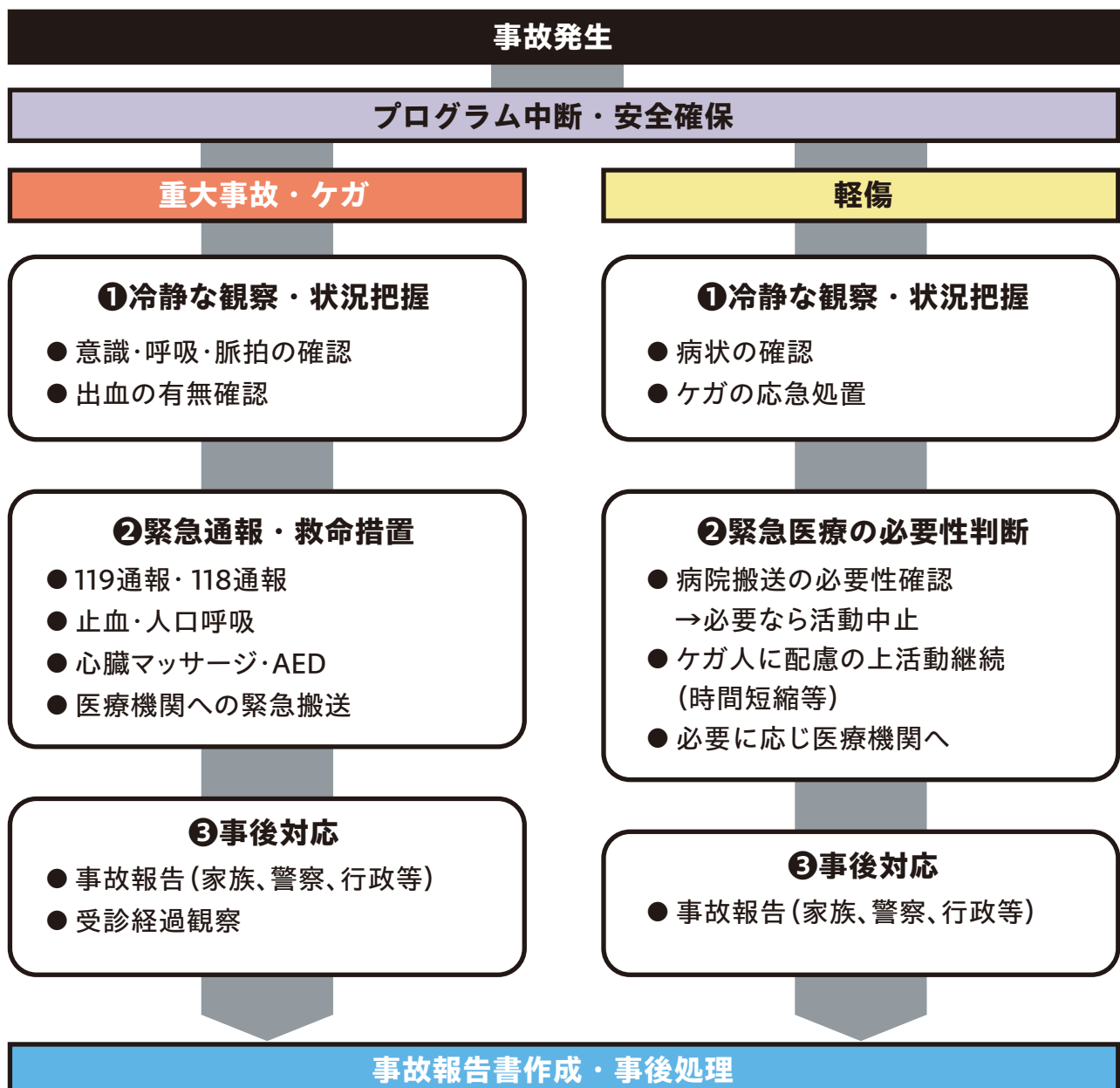
連絡先	電話番号	担当
消防署(救急)	119	(例)監視担当
海上保安庁	118	
警察署	110	
最寄りの交番	●●-●●●●	
最寄りの病院	●●-●●●●	
漁業協同組合	●●-●●●●	
役場	●●-●●●●	
事務局	●●-●●●●	
旅行会社	●●-●●●●	
参加者連絡先(学校、企業など)	●●-●●●●	
保険会社	●●-●●●●	

(3) 事故発生時の対応

体験プログラム中に事故が発生した場合の想定する対応フローを、下記に示します。

事故発生時は、初動対応が何よりも重要となります。事故の重大化や2次災害を防ぐためにも、冷静な判断かつ迅速な対応が必要となりますので、事故発生時の対応については、スタッフ全員がしっかり理解し、日頃から緊急時対応訓練など有事に備えた万全の準備をしておきましょう。

【事故発生時対応フロー例】





(4) 緊急対策マニュアルの作成

前項で安全管理体制について解説しましたが、緊急事態にスムーズに対応するために、独自の「緊急対策マニュアル」などを作成しておくのがベストでしょう。

まずは、安全管理体制、緊急連絡先、事故発生時対応フロー、安全管理チェックリストなどの項目を盛り込んだ素案を作り、プログラム実践を通じてマニュアルを随時メンテナンスしながら進めていきましょう。また、マニュアルは作成しただけでは意味がありません。スタッフ間で十分読み合わせを行い、マニュアルを使いながら実践していくことで、継続的な安全管理レベルの向上につなげていきましょう。

(5) 漁業体験プログラムにおける安全管理チェックポイント

漁業体験プログラムの活動フィールドは海上が中心となるため、起きてしまうと命に係わる重大な事故につながるリスクがあります。よって、安全管理に関しては万全の備えをしておくことが漁業体験プログラムを実践していく上で必要不可欠となります。

次のページには、安全管理に取り組む上でチェックが必要な項目を抽出した「安全管理チェックリスト」を掲載しました。プログラム実践時のみならず、組織づくりや漁業体験プログラムづくりの場面でも、事前にチェックしておいた方がよい項目もありますので、参考にしてみてくださいはいかがでしょうか。

【安全管理チェックリスト】

安全管理体制	
✓	安全管理体制はできているか
✓	緊急事態発生時の役割分担が明確となっているか
✓	緊急事態発生時の対応フローを作っているか
✓	緊急対策マニュアルは作成しているか
緊急時対応への備え	
✓	日頃から緊急時に対応した訓練を行っているか
✓	救急法の訓練を受講したスタッフを配置しているか
✓	ケガ人の救護訓練を行っているか
✓	緊急連絡先一覧は整備・周知されているか
✓	病院・警察・消防等との連携体制はとれているか
✓	保険会社への連絡体制は整えているか
✓	救急箱、救命・救助用具は常備・点検しているか
✓	通信機器(携帯電話・トランシーバー等)の動作確認はしているか
✓	非常用飲食料は常備しているか
プログラム実践時	
✓	参加者に事故の未然防止に向けた説明を行ったか
✓	緊急連絡先一覧は携帯しているか
✓	携帯電話・トランシーバー等緊急時の通信機器を携帯しているか
✓	救急箱、救命・救助用具、非常用飲食料を間違いなく携帯しているか
✓	緊急事態発生時に対応フローに基づいた行動ができているか

漁業体験プログラムの実践においては、フィールドとなる海の事故に備える安全管理と共に、プログラム内のもう 1 つの大きなコンテンツでもある「食」に関する衛生管理対策もしっかりと行わなければなりません。

(1) 食中毒への対応

漁業体験では、釣り、料理体験などで生の魚介類に直接触れる場面が多くなります。また、気温が上昇する春～秋が漁業体験のハイシーズンとなるため、なおさら食中毒などの衛生管理に細心の注意を払う必要があります。万全の衛生管理体制でお客様をお迎えしましょう。

①食中毒の種類

細菌

主な病因物質

腸炎ビブリオ
黄色ブドウ球菌
など

ウイルス

主な病因物質

ノロウイルス
など

寄生虫

主な病因物質

アニサキス
など

化学物質

主な病因物質

ヒスタミン
など

自然毒 (動物性)

主な病因物質

フグ毒
貝毒
など

②食中毒の予防策

■細菌性食中毒の予防策

つけない

- 石鹸による手洗いをこまめに行い、清潔なタオル、ペーパータオルでよく拭き取る
- 食材は流水でよく洗う。魚・生肉は他の食品とは分けてラップなどで包装し、保存する
- 包丁・まな板・ふきんなどは、使った後すぐに、洗剤と流水できれいに洗い、漂白剤などで消毒する

増やさない

- 素早く調理し、早めに食べる
- 調理中の食材や残りものは室内に長く放置しない
- 食材は、冷蔵庫に入れるなど、低い温度で保存する

やっつける

- 食材は十分加熱する（中心部が75℃以上で1分間以上）
- 魚や生肉、卵などを使った後のまな板・包丁なども、洗剤と流水できれいに洗い、熱湯や塩素系漂白剤などで消毒する

■ウイルス性食中毒の予防策

つけない

やっつける



持ち込まない

- 参加者の健康状態はきちんと把握しておく
- おう吐や下痢の症状がある場合などは調理に参加させない

広げない

- 万が一、ウイルスが調理場内に持ち込まれても、食品に付着させない
- ・こまめな手洗い（調理の前、トイレの後、料理の盛付けの前など）
- ・調理器具の洗浄、消毒（洗浄後に熱湯消毒をするか、塩素消毒液を使うことが有効）

(2) 食物アレルギーへの対応

食中毒と合わせて注意しなければならないのが、食物アレルギーへの対応です。お客様の中には重度の食物アレルギーを持つ方が参加している可能性があります。

そのため、食事で提供する魚介類の中にも、アレルギー表示対象として指定されている食材が含まれていることもありますので、**申込受付の段階でアレルギーの有無やアレルギー対象食材のヒアリングを十分に行いましょう。**

以下に、国の指定するアレルギー表示対象食品と主な対策について掲載していますので参考にしてください。

アレルギー表示対象 28品目	特定原材料(7品目)						
	 えび	 かに	 小麦	 そば	 卵	 乳	 落花生
	特定原材料に準ずるもの(21品目)						
	 あわび	 いか	 いくら	 さけ	 さば	 牛肉	 鶏肉
 豚肉	 アーモンド	 オレンジ	 カシューナッツ	 キウイフルーツ	 くるみ	 ごま	
 ゼラチン	 大豆	 バナナ	 まつたけ	 もも	 やまいも	 りんご	

【主な対策方法】

- アレルギー症状のあるお客様には、対象となる食品、原材料を含む加工品・調味料は絶対に食べさせない。
- 申込受付時点でアレルギーの有無を確認し、アレルギー症状があるようであれば、アレルギー調査票などを渡して症状の詳細を把握する。
- アレルギー症状のあるお客様には特別メニューを準備する。

なお、食に関する衛生管理やアレルギー対策などについては、専門的な知識や手続きなどが必要な場面も多いため、行政機関や保健所にも相談しながら進めましょう。また、食品衛生講習会などにも積極的に参加して、担当者の知識や意識の向上に努めることも有効です。

4

保険への加入

体験プログラム実施時に、事故が起こってしまった場合に備えて、**傷害保険には必ず加入しておきましょう**。また、事故の内容や状況によっては、主催者や現場ガイドの責任を問われ、損害賠償請求に発展する可能性もありますので、運営組織も何らかの損害賠償保険に加入することをおすすめします。

なお、各保険の詳細については、それぞれの事案に対応した保険商品を保険会社に直接確認の上手続きを進めましょう。

【体験プログラムに対応する主な保険例】

保険の種類	主な特徴
普通傷害保険 ・レクリエーション傷害保険 ・イベント保険	<ul style="list-style-type: none"> ● 一定人数以上の行事・イベントが主な対象。傷害保険がメイン ● 1日単位での加入可能で年単位も可能 ● 契約できる団体の最低人数制限あり。1日あたり20名以上が主流 ● 開催当日まで参加者名簿が必要 ● 宿泊付の場合は対象外(国内旅行傷害保険での対応が必要) ● 最低限の補償内容だと、1人30~300円程度が相場
国内旅行傷害保険 ・レジャー保険	<ul style="list-style-type: none"> ● 国内旅行中のケガ、盗難、賠償責任、救護費用等に備えた保険 ● 1名から契約可能で小団体で活用しやすい ● 契約時に参加者氏名・生年月日が必要 ● プランによる違いはあるが、1人100~500円程度が相場
グリーン・ツーリズム 総合保障制度	<ul style="list-style-type: none"> ● まちむら交流機構の登録会員(民宿、受入協議会等)が対象 ● 民泊施設や参加者に対する補償に加え、体験指導者側のミス・過失による事故にも対応 ※紹介URL https://www.kouryu.or.jp/service/insurance.html